



Terroir

Afin d'élaborer une cuvée harmonieuse, notre Côtes du Jura provient d'une sélection de nos meilleures parcelles. Le Chardonnay se développe sur sols argilo-calcaires.

Mode cultural

Le travail dans les vignes, est basé sur le respect de la nature et des sols. Pour les jeunes vignes, situées sur les fortes pentes, pour éviter l'érosion, nous bêchons un rang sur deux, pratiquons des remontages de sols pour aérer les terres soumises au tassement dû à l'humidité, et de l'enherbement avec des plantes sélectionnées telles que le trèfle, qui, en exerçant une concurrence sur la vigne permet de moduler son alimentation minérale et hydrique et de contrôler sa vigueur et son rendement. La taille Guyot double s'impose pour le Chardonnay pour mieux en maîtriser son rendement. La restructuration des vignes contribue à l'harmonie de notre cuvée : les vignes jeunes apportent l'exubérance, la fraîcheur et l'acidité. Tandis que les spécimens plus anciens apportent la structure et le caractère.

Accords mets et vins

À déguster, légèrement frais entre 12° et 14° C, en apéritif sur des gougères au Comté. Il sera également parfait sur des langoustines, un beau poisson et bien entendu tous les fromages du Jura : Comté, Morbier, Mont d'Or.

Appellation

Petit par sa taille, mais grand par son exceptionnelle diversité, le vignoble jurassien s'étire sur 80 kilomètres entre la Bourgogne et la Suisse, à la frontière Est de la France. Née en 1937, l'AOC Côtes du Jura est omniprésente du nord au sud du vignoble, sur des terroirs multiples et contrastés. Deuxième AOC jurassienne en matière de production, elle joue avec les cinq cépages présents dans le Jura. Toute la gamme des vins du Jura est représentée, mais les blancs dominant, tranquilles ou effervescents, avec des vins ronds, fruités et généreux.